

049 64 Sirk

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> 24.02.2025 350g / 485g / 540g / 637g (KJ)				Polievka špenátová s mäsom a zelenin. Chlieb k polievke Šišky s džemom Čaj ovocný	189/212/235. 30/50/50/70 160/220/260. 150/200/200.	1,3,9 1 1,3,7			
<b>Utorok</b> 25.02.2025 141g / 2007 / 2361 / 274g (KJ)				Polievka cibulová so zemiakmi Kahirske špagety Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 180/240/280. 150/200/200.	1,7 1,7			
<b>Streda</b> 26.02.2025 229g / 2977 / 3387 / 387g (KJ)				Polievka hrachová s párkom * Kuracie stehná pečené - kalibrované Ryža dusená s kukuricou Kompót jablkový b. n. Stolová voda	180/200/220. 135/160/180. 105/140/160. 70/90/90/10. 200/200/200.	1 1,7			
<b>Štvrtok</b> 27.02.2025 176g / 223g / 271g / 319g (KJ)				Polievka púrová so zemiakmi Hovädzi tokáň na smotane * Cestoviny - penne Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 104/120/136. 120/140/165. 150/200/200.	1,7 1,7 1			
<b>Piatok</b> 28.02.2025 240g / 319g / 3787 / 456g (KJ)				Polievka s karfiolom a zeleninou Bravčové rezne prekladané Zemiakové pyré I. Šalát mrkvový s ananášom Stolová voda	180/200/220. 66/83/100/1. 130/195/240. 60/90/90/11. 200/200/200.	1,7,9 1,3 7			

Vedúci: **Halmová Martina**

PP04 457 511

Hlavný kuchár:

P. PALCA PEREN

MŠ / 1.stupen / 18-18

ALERGENY: 1-Obilniny, 2-Kôrovce, 3-Vajcia, 4-Ryby, 5-Arašidy, 6-Sója, 7-Mlieko, 8-Oriechy, 9-Zeľeň, 10-Horčica, 11-Sézam, 12-Sinčtany, 13-Viči bob., 14-Mäkkýše  
Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.